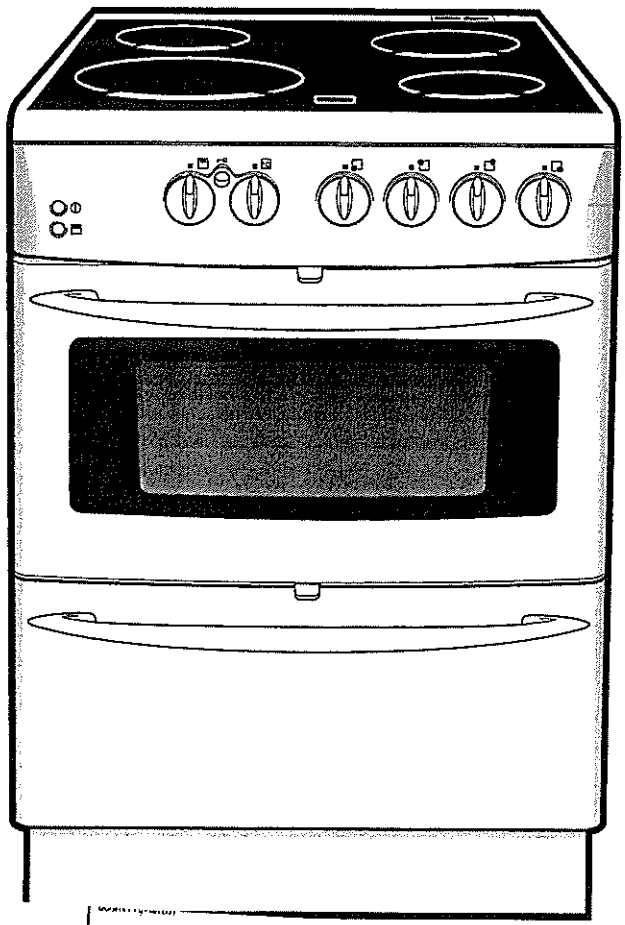
Electrolux

BRUGSANVISNING

Komfur EK 6163



A64294

DISTRI PARTS

1

821 02 57-00/5

BRUKSANVISNING,DK

1042 001

568

107

899065-01

57-01

DPI

DK

⚠ Sikkerhed

Komfurer har gennemgået en stor udvikling i de seneste år, derfor er det ikke sikkert, at Deres nye komfur kan anvendes på samme måde som Deres gamle. Det er derfor vigtigt at gennemlæse brugsanvisningen grundigt for at opnå den fulde udnyttelse samt den længste holdbarhed. Vær ekstra opmærksom på de afsnit, der er mærket med ⚠. Dette er advarselstekster for at undgå ulykker. Komfuret er beregnet til brug i en normal husholdning. Husk at gemme brugsanvisningen. Den er rar at have i tvivlstilfælde og skal følge med komfuret ved evt. overdragelse til en ny ejer.

Børn

Der bør være en frasætningsplads på mindst 40 cm på begge sider af komfuret. Komfuret kan også installeres med en væg eller et højskab på den ene side og en frasætningsplads på den anden.

Sæt lågelåsen i funktion.

Sæt dobbeltfunktionslåsen i funktion når komfuret ikke er i brug.

Hold opsyn med børn, når komfuret er i brug. Gryder, varmefelter og ovn bliver meget varme ved brug, og forbliver varme et stykke tid efter der er slukket. Berøring kan give forbrændinger.

Installation

Indgreb i komfuret må kun udføres af en autoriseret el-installatør. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom samt forringe komfuret.

Komfuret er tungt. De kanter og hjørner, som man normalt ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Man bør benytte handsker, når komfuret skal flyttes.

Hvis komfuret stilles på en ekstra sokkel, skal det sikres mod fremadskridning.

Vær opmærksom på, at komfuret kan tippe ved unormal belastning. Monter derfor tippesikringen.

Anvendelse

Anvend aldrig en revnet glaskeramisk plade. Væske kan ved overkog og/eller ved rengøring trænge ned til spændingsførende dele. Afbryd strømmen til komfuret og kontakt service.

Læg aldrig aluminiumsfolie, plast eller lign. på den glaskeramiske plade. En varm kogezone kan få papiret/plasten til at brænde/smelte.

Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved eventuel brand, skal alle knapper nulstilles og en evt emhætten skal slukkes. KVÆL ILDEN MED ET LÅG, brug aldrig vand.

Der må kun benyttes kogegrej og fade, som er beregnet til henholdsvis glaskeramiske plader og ovne.

Kontroller bundene. Kogegrej med ujævn bund giver dårlig varmekontakt og kan let dreje på den glaskeramiske plade.

Kontroller, om der er slukket for komfuret, når det ikke bruges. Alle knapper skal stå på nul.

Rengøring

Af hygiejne– og sikkerhedsmæssige grunde skal glaskeramikpladen og ovnen holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og vil i værste tilfælde medføre brand.

Skrab straks overkog væk fra den varme glaskeramiske plade med barberbladsskraberen. Spild af sukker og sukkerholdige retter (marmelade, saft o.lign.), smeltet plast og alufolie kan ellers skade pladen.

Vedligeholdelse og service

Stil alle knapper på nul inden udskiftning af pære.

Service og evt. reparationer skal udføres af Electrolux Hvidevare–Service eller af en serviceorganisation, som er godkendt af leverandøren. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte.

Skrotning

Hjælp med at undgå ulykker, når komfuret skal kasseres: Fjern kablet fra stikket i væggen, skær kablet af helt inde ved komfuret og sæt låsene ud af funktion.

Indholdsfortegnelse

SIKKERHED 2

TIL BRUGEREN

Lær delene at kende:

Komfuret 4
Den glaskeramiske plade 5
Ovnen 5
Opbevaringsskuffen 5
Sikkerhedsudstyret 6
Tilbehør 6

Før første anvendelse:

Rengør tilbehøret 7
Brænd ovnen ren 7

Sådan benyttes:

Dobbeltfunktionslåsen 8
Lågelåsen 8
Den glaskeramiske plade 9
Ovnen 10

Vedligeholdelse og rengøring

Emaljerede flader 14
Den glaskeramiske plade 14
Ovnen 14
Pærerne 16
Opbevaringsskuffen 16

Garanti 17
Service 18

... råd og tips

Praktiske ... 22
Tekniske ... 23

Tabel for

Bagning 24
Grill & Madlavning 25

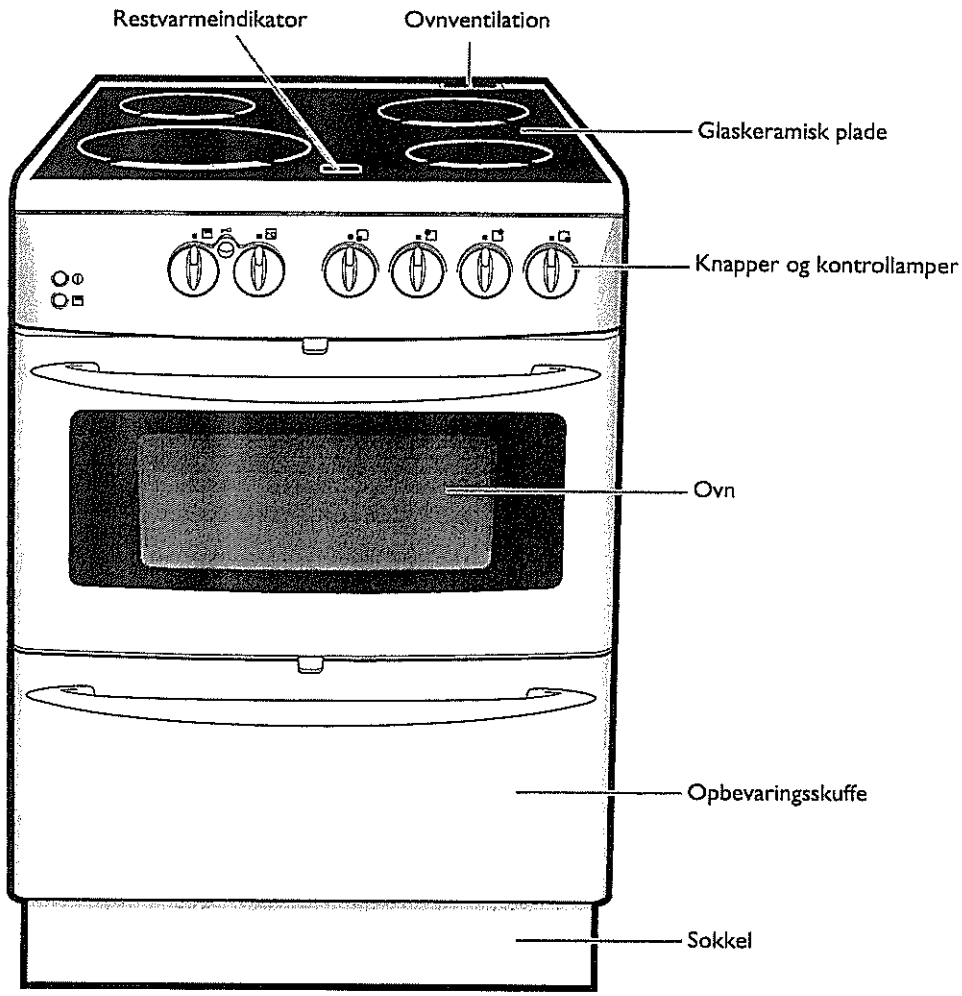
Skrotning 26

TIL INSTALLATØREN

Udpakning 18
Tekniske oplysninger 19
Installation 20

Lær delene at kende

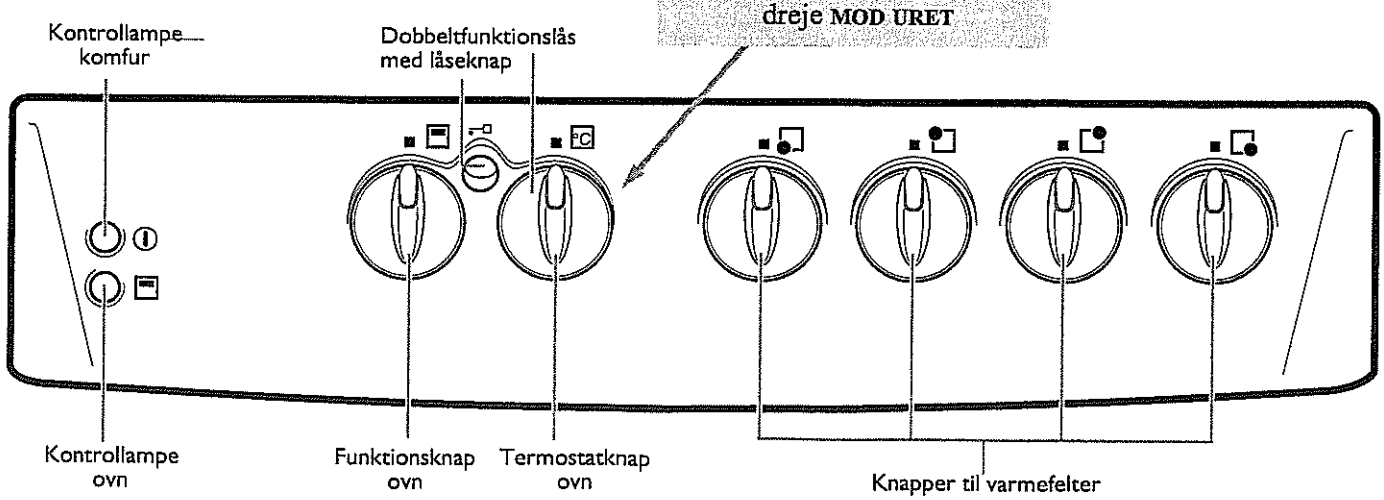
Komfuret



Komfuret har hjul bagtil for lettere at skubbe det på plads og tage det ud ved rengøring. Tag fat i lågehåndtaget (åben ikke lågen), løft forsigtigt komfuret samtidig med, at det skubbes på plads eller trækkes ud.

Knapper og kontrollamper

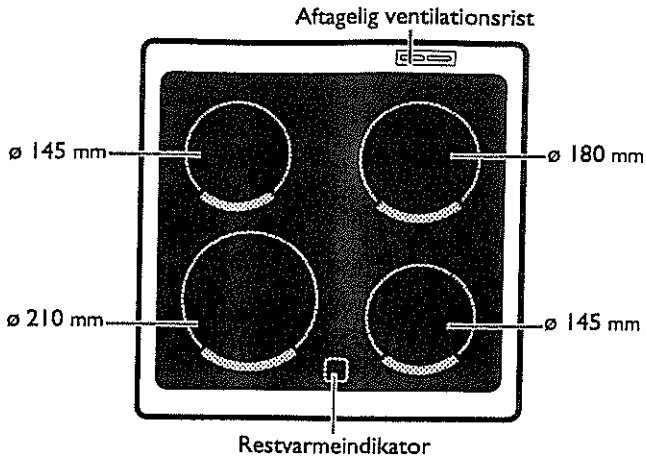
STOP !
NULSTILLING foretages ved at dreje **MOD URET**



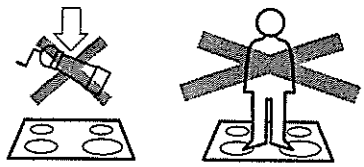
Den glaskeramiske plade

Glaskeramikpladen har fire varmezoner. Når der tændes for en kogezone, lyser den i forskellige intervaller, afhængig af hvilken indstilling der er valgt. Selv ved højeste indstilling slukker kogezonen ind imellem, for at pladen ikke skal blive overophedet.

Restvarmeindikatoren har fire lamper, en for hver zone. Lampen lyser hvis zonen er varmere end ca 55°C, selv efter der er slukket for zonen.



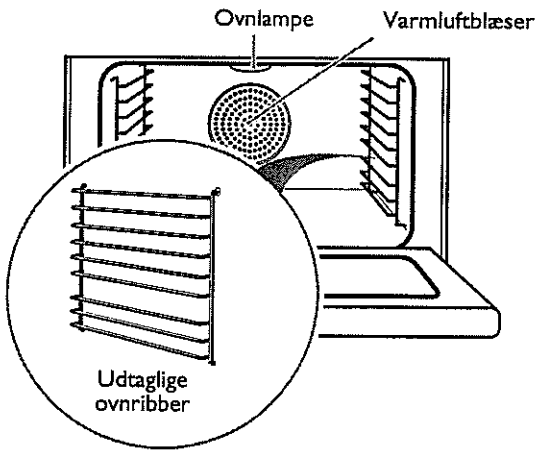
Glasset i pladen er hårdt, hærdet mod varme, kulde og temperaturchok, men – som alt glas – følsomt over for slag. Stå ikke på glaskeramikpladen, den kan ikke tåle unormale belastninger.



Ovnen

Oplysning om, hvordan de forskellige funktioner benyttes, findes i kapitlet "Sådan benyttes", samt i tabellerne bag i brugsanvisningen. Det er muligt at vælge mellem følgende funktioner:

- Belysning
- Over/undervarme
- Varmluft
- Varmluftsgratinering
- Grill
- Hurtigstart.



Den katalytiske emalje på ovnens vægge er porøs og har en vis selvrensende effekt. Ovnens bund er derimod udført i glat emalje for at man skal kunne skrabe spildte madrester af, f.eks. med en træ paletkniv.

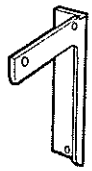
Ovndøren består af en indre og en ydre del med varmereflekterende glas for at give en lavere ydertemperatur. Den yderste del kan man let fjerne ved rengøring, se kapitlet "Sådan gøres komfuret rent".

Opbevaringsskuffen

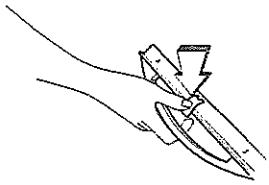
Under ovnen findes en opbevaringsskuffe til tilbehøret. Opbevaringsskuffen er forsynet med en låseanordning samt et stop bagtil, så skuffen ikke kan trækkes helt ud.

Sikkerhedsudstyret

TIPPESIKRINGEN monteres, for at komfuret ikke skal kunne tippe ved unormal belastning, fx. hvis et barn sætter sig på en åben ovnlåge. Tippesikringen er kun i funktion, når komfuret er skubbet på plads.

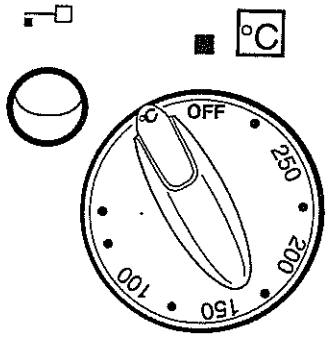


LÅGELÅSEN gør det sværere for børn at åbne lågen/ -skuffen. Lågelåsen er i funktion ved levering, men kan frakobles efter behov (se s. 10).



Dobbeltfunktionslås

Låsen er indbygget i termostatknappen og har to funktioner. Afhængig af sikkerhedsbehovene vælger du, om du vil bruge låsen med enkelt eller dobbelt funktion. OBS! Strømforsyningen til komfuret er ikke afbrudt. Den røde kontrollampe lyser som sædvanligt, hvis knapperne ikke er nulstillede.



ENKELTFUNKTION
Strømmen til komfurets funktioner er afbrudt, når termostatknappen står på OFF. Hverken ***kogezoner*** eller ***ovn*** virker, selv om man har drejet på en knap ved en fejltagelse.

DOBBELTFUNKTION
Hvis låseknappen også er indkoblet, gør du det endnu sværere for børn at "bruge" komfuret. I det tilfælde skal man bruge to hænder – hvilket børn har svært ved at klare – for at tænde for komfuret.

Før første anvendelse:

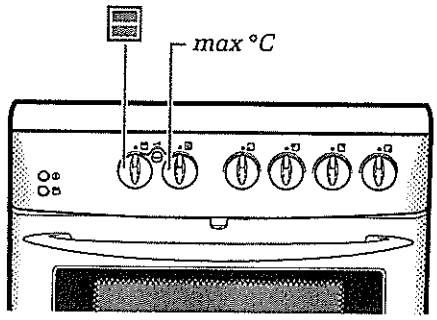
Rengør tilbehøret

Plader, bradepande m.m. vaskes op i varmt vand og håndopvaskemiddel. Skyl efter og aftør tilbehøret.

Brænd ovnen ren

⚠ Hold børn under opsyn! Komfuret bliver meget varmt.

1. Tænd for over/undervarme ▤ og sæt ovnen på højeste temperatur. Ovndøren skal være lukket.
2. Luft ud i køkkenet. Sluk ovnen, når lugt– og røgudvikling er ophørt.
3. Vask ovnen, døren og ribberne med varmt vand og håndopvaskemiddel. Aftør ovnen.



Sådan benyttes:

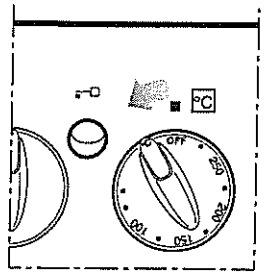
Dobbeltfunktionslåsen

Med enkeltfunktion

For at INDKOBLE låsen (se fig. A) skal termostatknappen drejes mod uret til "OFF".

Låsen FRAKOBLES ved at dreje knappen med uret, indtil °C igen står på "klokken 12". Komfuret kan nu bruges på sædvanlig måde. Husk, at knapperne kan være blevet drejet, mens låsen var indkoblet. Vær opmærksom på at der ikke er tændt for nogen funktion.

A

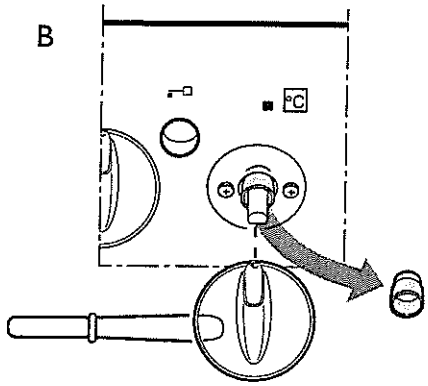


Med dobbeltfunktion

Før du bruger denne funktion første gang, skal du sætte låseknappen i funktion (se fig. B):

1. Kontroller, at termostatknappen er "nul–stillet", dvs. °C står på "klokken 12".
2. Stik en bordkniv ind bag knappen og bevæg den lidt for at fjerne knappen.
3. Fjern den røde bøsning.
4. Sæt knappen på igen i nulstilling.

B

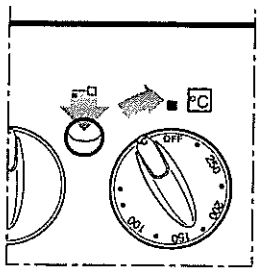


Fremover skal der kun gøres følgende:

For at INDKOBLE låsen (se fig. A) drejes termostat-knappen mod uret til "OFF".

Når låsen skal FRAKOBLES (se fig. C), skal der bruges begge hænder. Skub låseknappen nedad og hold den nede, mens der drejes på ovnens termostatknap med uret, indtil °C står på "klokken 12". Komfuret kan nu bruges på sædvanlig måde. Husk, at knapperne kan være blevet drejet, mens låsen var indkoblet. Vær opmærksom på at der ikke er tændt for nogen funktion.

C

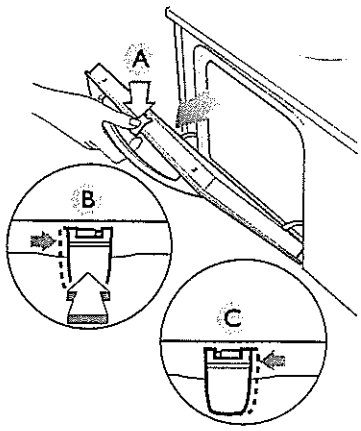


Lågelåsen

Tryk lågeåbnerknappen (A) ned for at ÅBNE lågen. Lågeåbnerknappen kan sættes ind og ud af funktion efter behov. Kontroller først, om ovnen er varm.

Lågeåbnerknappen sættes UD AF FUNKTION (B) på følgende måde: Tryk lågeåbnerknappen ned og før den et par mm til højre.

Lågeåbnerknappen sættes tilbage I FUNKTION (C) ved at føre lågeåbnerknappen et par mm til venstre.



Den glaskeramiske plade

Anvend aldrig en revnet glaskeramisk plade. Væske kan ved overkog og/eller ved rengøring trænge ned til spændingsførende dele. Afbryd strømmen til komfuret og kontakt service.

Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved eventuel brand, skal alle knapper nulstilles og en evt emhætte skal slukkes. **KVÆL ILDEN MED ET LÅG,** brug aldrig vand.

Læg ikke aluminiumsfolie, plast o.lign. på pladen. En varm kogezone, kan få papiret-/plasten til at brænde/ smelte.

Varmezonerne styres med knapper mærket fra 0–12, hvor 12 giver den højeste varme. Knapperne kan drejes både højre og venstre om. Komfurets røde kontrollampe lyser så snart der drejes på knapperne.

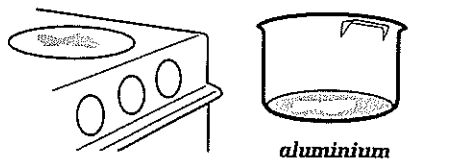
Pas på, at grydens/stegepandens bund samt pladen er tørre og rene inden, der placeres noget på en kogezone. Drej knappen for det aktuelle varmefelt til ønsket stilling. Sædvanligvis koges op på den højeste indstilling, hvorefter der koges videre på en lavere indstilling. Efter en tid lærer man at vælge den rette indstilling afpasset efter gryde, mængde og indhold. Brug låg for at reducere energiforbruget.

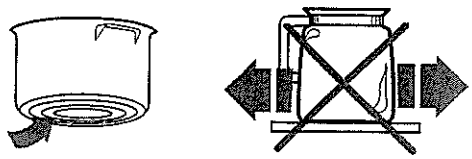
Brug aldrig pladen som opbevarings– og aflastningsplads.

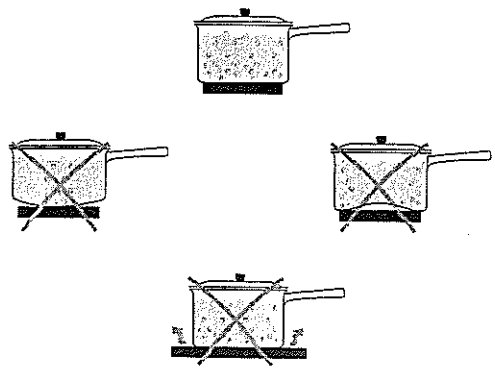
Valg af gryder/pander

Et komfur med glaskeramisk plade stiller større krav til kogegrej end et komfur med masseplader. Det er derfor vigtigt at være opmærksom på følgende:

- Kontroller grydens bund. En gryde med konveks bund (buler udad), roterer let på den glaskeramiske plade og giver dårlig varmekontakt.
- Aluminium har en god varmeledningsevne, men kan efterlade sølvlignende pletter på pladen. Pletterne kan fjernes med det rengøringsmiddel, som følger med komfuret.
- Gryder og pander af glas eller med emaljerede bunde med groft mønster slider mere på pladen end gryder af andre materialer.
- Undgå at anvende lakerede gryder. Lakflager kan løsne sig og brænde fast på pladen.







Ved køb af nye gryder og pander anbefales det at vælge nogle, der anbefales til glaskeramiske plader, f.eks. rustfrie med sandwich bund. For at spare tid og energi, bør grydens/pandens plane del af bunden være:

- mindst ligeså stor som kogezonen. En for lille bund vil bevirke at overkog lettere brænder fast på pladen.
- være glatte eller finmønsteret
- let konkav (indad bulet), da den planer ud ved opvarmning.

Ovnen

Læg aldrig alu-folie, en plade eller bradepande direkte på ovnbunden. Hindres undervarmen i at cirkulere kan emaljen skades på grund af overophedning.

Ovnen bliver varm under brug, hold børn under opsyn.

Ved temperaturforskelle og/eller ujævn placering af bagværk på pladen, kan pladen risikere at "slå sig". Dette gælder specielt ved bagning af pizza, scones eller lign.

Ovnen har

BELYSNING

OVER-/UNDERVARME, varmeelement i loft og bund

VARMLUFT, elementet omkring blæseren er indkoblet

VARMLUFTSGRATINERING, grillelement i loft og varmluftblæseren er indkoblet

GRILL, grillelement i loft

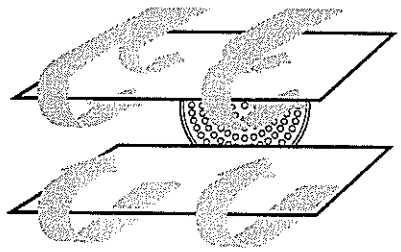
S LYNSTART, grillelement og varmeelement i bund indkoblet. Det tager 7 minutter at varme ovnen op til 200°C. Kan også anvendes ved *gratinering*.

Det gælder for samtlige funktioner, at den gule kontrollampen lyser under opvarmningen af ovnen og slukker, når temperaturen er nået (tænder og slukker, når termostaten slår til og fra).

Principper for varmluft

Ringelementet rundt om ventilatoren varmer luften op, som derefter spredes gennem luftkanaler i ovnens bagvæg. Den varme luft cirkulerer i ovnen inden den atter suges igennem ventilatorristen.

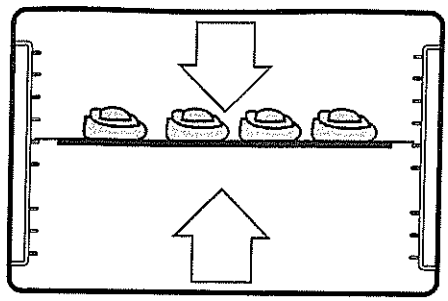
Varmen overføres hurtigt og effektivt, hvilket oftest betyder, at man skal arbejde med en lavere ovntemperatur end ved over/undervarme. Sænk temperaturen med 15–20% i forhold til vejledningen ved over-/undervarme. Dette gælder ved temperaturer mellem 160–225°C. Jo højere temperatur, jo større reduktion. Ved temperaturer over 225°C (vejl. temp ved over/undervarme) er det bedre at anvende over/undervarme. Pladerne anbringes på ribbe 1 og 4 eller ribbe 2 og 5.



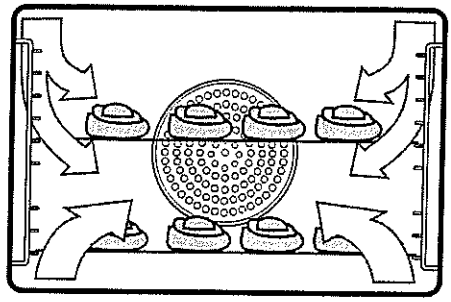
Bagning

Stik i bløde kager ca. 5 minutter før fuld tid. Dette gør det muligt at forkorte/forlænge bagetiden. Resultatet kan påvirkes af opskriften, formenes materiale, farve, form og størrelse. Lyse aluminiumsforme giver normalt et lyst resultat.

Med OVER-/UNDERVARME får hele overfladen en ensartet farve.

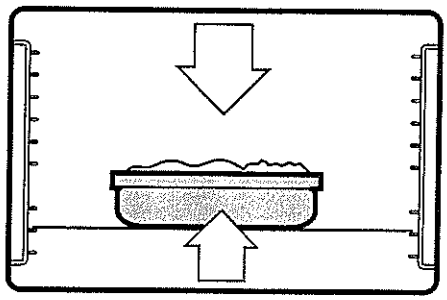


Med VARMLUFT bliver bagningen mere rationel, da det er muligt at bage på to plader i ovnen samtidig. Farven kan blive noget ujævn.

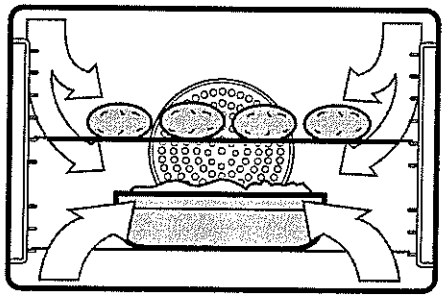


Madlavning

OVER/UNDERVARME benyttes ved madlavning på et niveau.



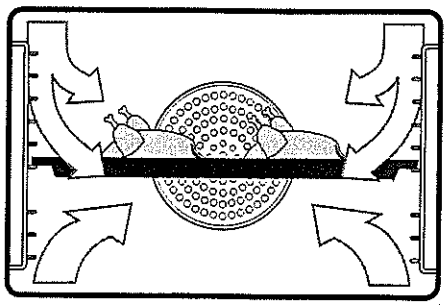
VARMLUFT bruges til madlavning på flere niveauer samtidigt, f.eks. kødrand, frikadeller i bradepande og tilberedning af hele måltider: forret, hovedret og dessert. Sørg for at vælge retter, der kræver samme temperatur. Hvis retterne kræver forskellige tilberedningstider, indsættes de i ovnen, så de bliver færdige i den ønskede rækkefølge.



Stegning

Ovnstegning er behagelig og praktisk, både ved OVER-/UNDERVARME og VARMLUFT. Moderne ovne er meget velisolerede. Dette bevirker, at der bliver en høj relativ fugtighed i ovnrummet, hvorfor det ikke er nødvendigt at hælde vand i bradepanden. For at skyen ikke skal branke, anbefales det at lægge stegen i et ovnfast fad, der svarer til stegens størrelse og hælde max 2 dl vand ved.

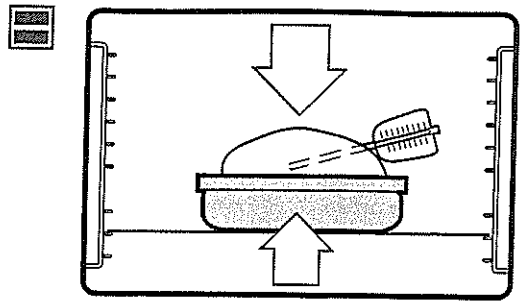
Ved brug af stegepose, klip det ene hjørne af, før den anbringes i ovnen. Derved undgår man at brænde sig på varm damp, når posen åbnes.



Brug af stegetermometer

For at opnå det bedste resultat, skal spidsen af stegetermometeret være midt i den tykkeste del af stegen, der hvor varmen kommer sidst. Da ovnvarmen påvirker termometeret, skal hele termometerrøret være inde i kødet. Termometeret kan vise forkert, hvis det støder mod fedt eller knogler.

Sæt stegen ind i den nederste del af ovnen. Når den ønskede kødtemperatur er nået, tages stegen ud, og hviler i ca 15 minutter uden tildækning. Kødet er derefter lettere at tranchere (skære for) og mindre kødsaft går til spilde.

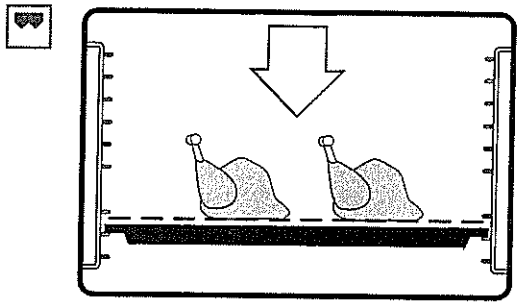


Grillning

Størrelse, marmorering, form, mængde og temperatur på det, som skal grilles, har betydning for tiden og resultatet. Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalv, flæsk) får ikke så let farve som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og/eller grillkrydderier giver bedre farve, men forøger risikoen for en brændt overflade.

Grillresultatet bliver bedst, hvis det, som skal grilles, ikke tages direkte fra køleskabet. Tør det af og læg det på ovnristen og krydder det efter ønske. Placér altid en foliebeklædt bradepande under risten til at samle fedtsprøjt m.m. op. Svinekoteletter, bøffer, fiskefiletér o.lign. placeres i den øverste del af ovnen, mens f.eks. tykke revelsben placeres i den nederste del.

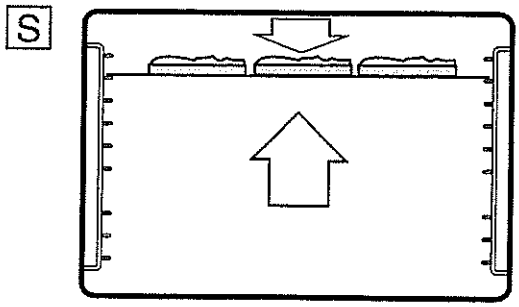
Sæt funktionsknappen på ▭ og termostatknappen på den ønskede temperatur. Påbegynd grillningen efter **3-5 MINUTTERS** opvarmning. Hold øje med det, der grilles og vend det mindst én gang under tilberedningen. For lang grillningstid giver tør, kedelig og i værste fald brændt mad. Ovnlågen skal være lukket under grillning.



Lynstart

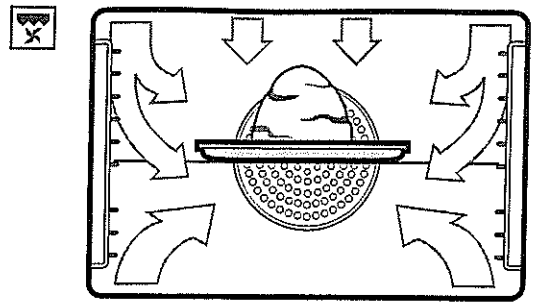
Sæt funktionsknappen på S og termostatknappen på den ønskede temperatur. Når kontrollampen slukker, vælges den ønskede funktion på funktions-knappen.

Lynstarten kan også med fordel bruges til gratinering (farvning) af retter f.eks. varme sandwich og gratiner. Sæt da termostatknappen på højeste temperatur og sæt retten ind i ovnen efter **3-5 MINUTTER.**



Varmluftsgratinering

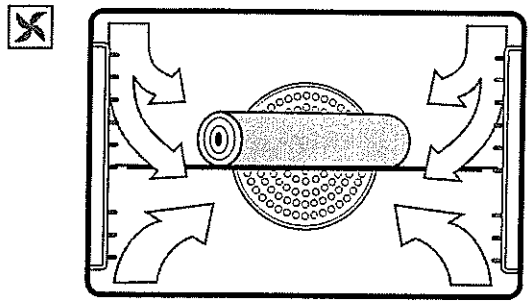
Grillelementet giver farve, samtidig med at blæseren får den varme luft til at cirkulere og varme. Egner sig fint til "høje" retter, der skal have farve hele vejen rundt.



Optøning

Sæt funktionsknappen på ⊠. Ved optøning af kød, fisk, glaseret eller fyldt bagværk f.eks. roulade skal TERMOSTATKNAPPEN stå på NUL.

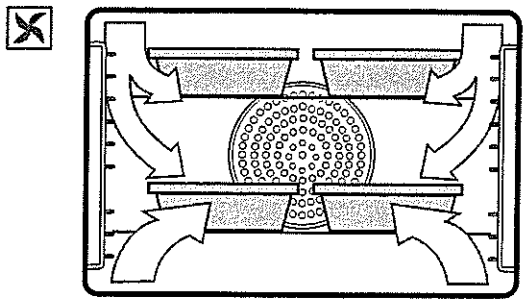
Riste/plader kan anbringes i flere riller, hvis der er meget, der skal til optøning. Det er ikke muligt at angive tid, men prøv at stikke i det.



Optøning/opvarmning

Sæt funktionsknappen på ⊠ og termostatknappen på 200°C. Maden optøs i tildækkede forme. Ved brug af en plastbeholder kontrolleres det, at den kan tåle mindst 200°C. Placér det, der skal optøes på ovnristen eller på bagepladerne.

Tiden varierer efter madens mængde og type. Når maden er optøet, kan man med fordel bruge stege-termometer for at opvarme til den rigtige temperatur.



Vedligeholdelse og rengøring

Tippebeslaget virker kun, når komfuret er skubbet helt ind. Vær opmærksom på dette, når komfuret trækkes ud for rengøring.

Emaljerede flader

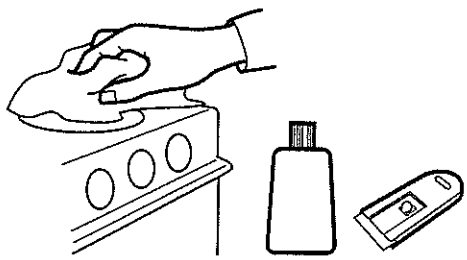
Rengør emaljerede flader med en ren klud og varmt vand tilsat lidt håndopvaskemiddel. Der må aldrig benyttes skurepulver eller andre midler, der kan ridse emaljen. Husk at gøre rent under aftræksdækslet. Aftræksdækslet kan vaskes i opvaskemaskine.

Den glaskeramiske plade

Skrab STRAKS overkog og spild af sukker, sukkerholdige retter (marmelade, saft o. lign.), smeltet plast og aluminiumsfolie væk fra den VARME PLADE. Hvis pladen når at køle af kan den blive beskadiget.

En snavset plade forringer varmeoverføringen mellem plade og gryde/pande. Efter brug tørres pladen af med en fugtig klud. Skurepulver, ridsende svampe, ovnrengøringsmiddel og lign. må aldrig benyttes på en glaskeramisk plade. Hvis pladen er meget snavset kan De gøre således:

1. Fjern pletter og lignende med barberbladsskraberen.
2. Brug det medfølgende rengøringsmiddel, når restvarmeindikatorfeltet er slukket. Ryst flasken og sprøjt et par tynde stråler på pladen. Tør pladen ren med køkkenrulle.
3. Aftør eventuelt overskydende middel med en fugtig klud. Hvis pladen er tør, når den varmes op, undgår man regnbuelignende pletter.

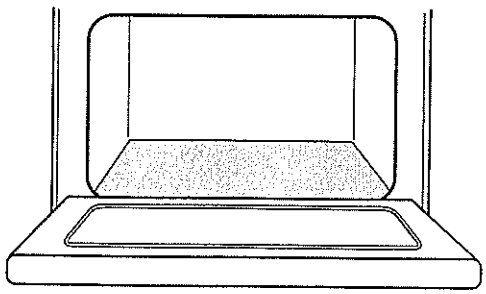


Ovnen

Almindelig emalje

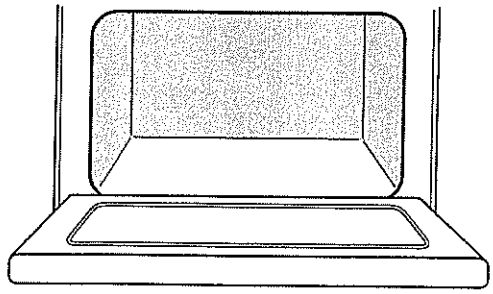
Efter brug skal bunden altid tørres af med varmt vand, gerne tilsat håndopvaskemiddel. Ved kraftig tilsmudsning gør man som følger:

1. Hvis man har spildt mad, eller hvis maden er kogt over, kan man løsne den forsigtigt med fx. en træpalet.
2. Med en svamp fordeles brun sæbe, gerne flydende, over ovnens bund.
3. Luk ovnlågen og sæt ovnen på 100°C og ▤ over-/undervarme i ca. 10 minutter.
4. Når ovnen er blevet kold, vaskes bunden med rent vand og tørres af. Eventuelt kan det være nødvendigt med forsigtig brug af en skuresvamp (hvid). Tør efter.



Katalytisk emalje

⚠ Ovnen bliver varm under brug, hold derfor børn under opsyn.



Snavs på den katalytiske emalje brændes delvist bort under brugen. Hvis emaljen bliver plettet, brændes ovnen ren ved højeste temperatur med over/undervarme i 30-60 minutter.

1. Smør den katalytiske emalje ind i håndopvaskemiddel og varmt vand. Anvend en opvaskebørste på pletterne og lad det stå i en time.
2. Tænd derefter ovnen på over/undervarme på højeste temperatur.
3. Lad ovnen være tændt i op til tre timer.

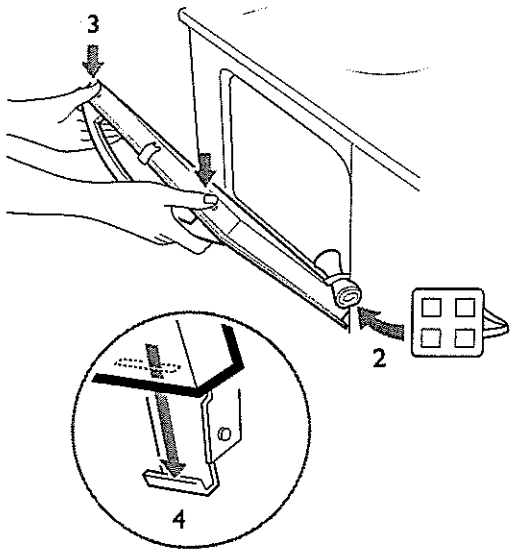
Brug aldrig stærke ovnrengøringsmidler eller skarpe redskaber på den katalytiske emalje.

Ovndøren

Emaljen rengøres med en klud, varmt vand og håndopvaskemiddel. Brug evt. også et vinduespudsemiddel til glaspladen. Hvis den er meget snavset, bruges den medfølgende barberbladsskraber.

Rengøring mellem glassene

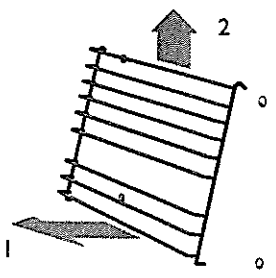
1. Kontroller at ovnen ikke er varm og at lågelåsen er i funktion inden den yderste del af lågen fjernes (lågefronten).
2. Døren åbnes og der placeres en sammenrullet grydelap mellem hængslerne. Herved undgås det at lågen smækker i. Luk derefter lågen til grydelapperne stopper den.
3. Hold i lågens håndtag og tryk de to fjedre på lågens overkant ned og løft lågefronten af.
4. Efter rengøring hægtes lågefronten på igen på de to holdere (se den lille runde figur). Kontrollèr at lågefronten er hægtet på korrekt i begge sider.
5. Tryk derefter de to fjedre på lågens overkant ned og pres lågefronten på plads.
6. Fjern grydelapperne.



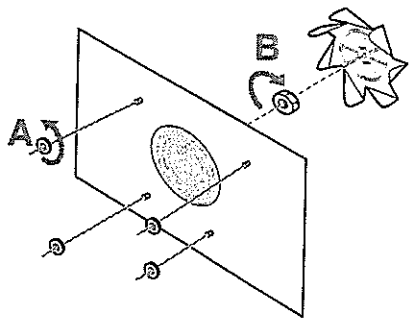
Ovntilbehør

Løsn ribberne i de nederste hjørner, løft skråt opad og tag dem ud. Vask ribber og rist af i hånden eller i opvaskemaskine. Hvis de er meget snavsede, kan det være nødvendigt, at de ligger i blød først, eventuelt kan man benytte en skuresvamp.

Bageplade og bradepande rengøres efter brug med køkkenrulle og evt. barberbladsskraber (med forsigtighed) eller skuresvamp. Om nødvendigt kan de vaskes af i hånden.



Varmluftblæseren

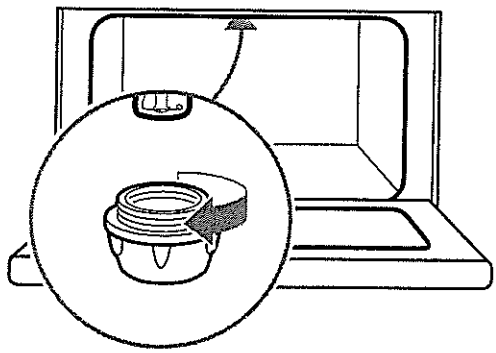


Blæseren kan afmonteres ved rengøring, men vær forsigtig, da blæseren har skarpe kanter.

1. NULSTIL ALLE KNAPPER og kontrollér, at ovnen ikke er varm.
2. Afmonter væggen med blæsergitteret ved at skrue de fire møtrikker (A) af.
3. Hold forsigtigt i blæserhjulet og drej møtrikken med uret ved hjælp af en lille skiftenøgle.
4. Vask blæserhjulet af i hånden med varmt sæbevand.
5. Husk at sætte pladen på plads igen.

Pærerne

Udskiftning af ovnpære

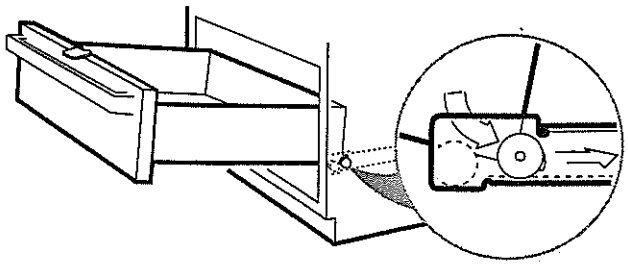


1. NULSTIL alle KNAPPER og kontrollér, at ovnen ikke er varm.
2. Skru beskyttelsesglasset af (se figuren).
3. Skru den gamle pære ud.
4. Skru en ny pære i, med E–14 sokkel, beregnet til 230–240 V, med en effekt på 15 W, og som kan tåle 300°C.
5. Skru beskyttelsesglasset på igen.

Kontrollamper

Disse lamper er af glimlampetypen. Ved evt. fejl, kontakt service.

Opbevaringsskuffen



Det er muligt at tage skuffen helt ud ved rengøring. Træk skuffen et lille stykke ud, tag derefter fat om begge langsider og løft lidt opad, så skuffen går fri af stoppet i bagkanten. Træk derefter skuffen helt ud.

Efter rengøring sættes skuffens hjul i kantlisten (se billedet). Hold skuffen lidt løftet det første stykke, når den skubbes ind, ellers får stoppet ikke ordentligt fast.

Garanti

1 år fra den dokumenterede købsdato (gem købsnotaen). Garantien dækker fabrikations– og materialefejl, der måtte opstå ved normal brug i privat husholdning i Danmark. Garantien omfatter materialer, nødvendige transportomkostninger og arbejdsløn. For Grønland og Færøerne gælder særlige regler.

FORBEHOLD:

Garantien omfatter ikke fejl og skader, som skyldes andre årsager end fabrikations- og materialefejl. Det er en forudsætning for garantien, at en reparation ikke er forsøgt foretaget af andre end Electrolux Hvidevare–Service, der er vor autoriserede service. Garantien dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Produktansvar

Vort produktansvar er gældende ifølge "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede apparat. Dette ansvar er gældende 10 år efter, at apparatet er købt som fabriksnyt.

FORBEHOLD:

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold.

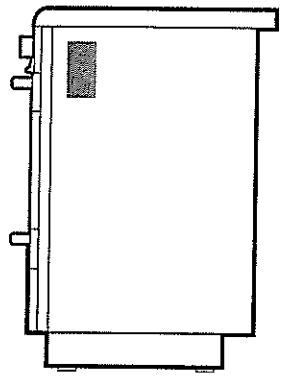
- At apparatets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At apparatet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er forsøgt foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport, f.eks. ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Service

Indgreb i komfuret må kun udføres af Electrolux Hvidevare–Service eller af en serviceorganisation der er godkendt af førnævnte. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom samt forringe komfuret.

Hvis der opstår problemer med komfuret findes der forslag til afhjælpning på s. 21 og 22. Hvis dette ikke kan afhjælpe problemet, eller der skal bruges reservedele kontaktes vort servicecenter. Brug kun reservedele leveret af Electrolux Hvidevare–Service.

På typeskiltet, på komfurets højre side, findes forskellige data om komfuret. Skriv disse oplysninger op her nedenfor, så de er lette at finde, hvis der bliver brug for service.



MODEL
BETEGNELSE: .....

PRODUKT NR: .....

SERIE NR: .....

Service bestilles på ☎ 70 11 74 00.
Der stilles automatisk om til nærmeste servicecenter.

Udpakning

Kontrollér, at komfuret er fejlfrit og ubeskadiget. Eventuelle transportskader fra en transport, som De ikke selv har foretaget, skal senest 1 uge efter modtagelsen anmeldes til Deres forhandler.

Emballagen kan genanvendes. Aflever den på genbrugsplads. Spørg evt. tekninsk forvaltning i kommunen

Tilbehør

- Emaljerede bageplader og bradepande
- Ovnrist
- Tippesikring, skruer og monteringsanvisning
- Barberbladsskraber samt rengøringsmiddel til glaskeramisk plade
- Brugsanvisning.

Sokkeldekor kan købes som EXTRA tilbehør.

Tekniske oplysninger

Ret til ændringer forbeholdes
Dette apparat opfylder kravene i EF-direktiv 89/336/EØF og 73/23/EEC
IEC klasse Y

EK 6163

MÅL (mm)	
bredde	597
højde, ved levering	900
dybde	595

VOLUMEN (liter)	
ovn	48

TOTALE EFFEKT (W)	
230 V– komfur	9 515

VARMEFELTER	STØRRELSE (mm)	EFFEKT (W)
bageste venstre	145	1 200
bagerste højre	180	1 800
forreste venstre	210	2 300
forreste højre	145	1 200

PÆRER:
Kontrollampe af blinklampetypen
Ovnslampe med E–14 sockel, mærket 230–240 V, 15 W og 300°C.

Installation

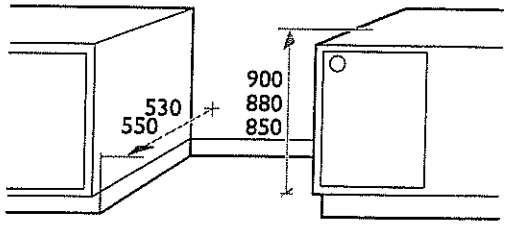
Installation af komfuret skal udføres af en autoriseret el-installatør.

Komfuret er tungt. De kanter og hjørner, som man normalt ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Benyt handsker, når komfuret skal flyttes.

Før komfuret installeres, kontrolleres det, at komfurets mål stemmer overens med den øvrige indretning af køkkenet. Mål derfor køkkenbordets højde fra gulv til bordpladens overside og soklens dybde fra væg til soklens forkant (se billedet). Komfuret kan også installeres op mod en væg eller et højskab på den ene side og en frasætningsplads på den anden side.

Ved leveringen er komfurets sokkel tilpasset en bordhøjde på 900 mm og en sokkeldybde på 530 mm. Højde og sokkeldybde kan ændres efter behov, så komfuret passer til en bordhøjde på 850, 880 eller 900 mm og en sokkeldybde på 550 mm (se nedenfor).

Kontroller at komfurets kabel ikke kommer i klemme, når komfuret skubbes på plads.

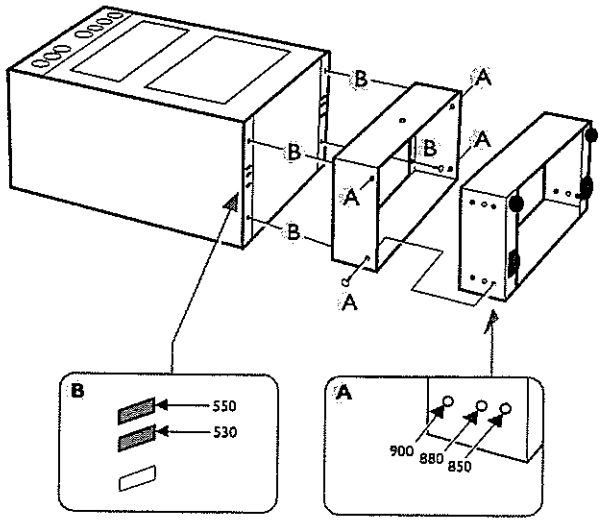


Ændring af sokkelhøjde og -dybde

530 mm er mindste sokkeldybde for komfuret. En mindre sokkeldybde kan resultere i, at komfuret vipper forover ved tung belastning af ovnlågen.

Hvis begge mål skal ændres, bør det gøres samtidigt. Følgende punkter skal dog gennemlæses, før arbejdet påbegyndes.

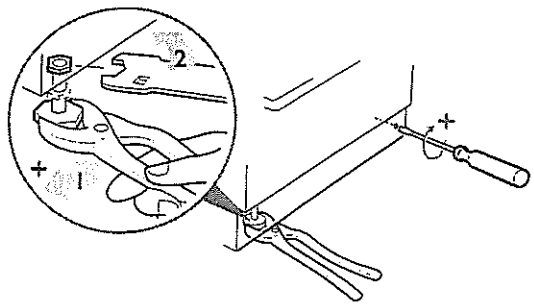
1. Læg forsigtigt komfuret ned (se fig.). Benyt f.eks. flamingopladerne fra emballagen som mellemlæg mellem komfur og gulv.
2. Skru skruerne A (4 stk., se fig.) ud. Hvis man kun ønsker at ændre højden, trækkes den indre sokkel lidt ud. Træk i de beslag, hvor hjul og fødder er monteret. OBS! Vær forsigtig, der er skarpe kanter under komfuret. Læs videre fra og med punkt 5. For at ændre dybden trækkes soklen helt ud.
3. Skru skruerne B (4 stk., se fig.) ud og fjern den udvendige sokkel.
4. Vælg position 550 mm (se fig. B) og sæt den udvendige sokkel tilbage. Skruerne B skrues i (glem ikke underlagsskiverne) og den indre sokkel skubbes lidt ind.
5. Skru A i igen enten i hullet til 850, 880 eller 900 mm bordhøjde (se fig. A).
6. Rejs komfuret op og tilslut det til elnettet. Skub komfuret ind på plads. Inden tippesikringen monteres, skal komfuret niveaujusteres.



Niveaujustering

Komfuret skal stå lige, så fedt fordeles jævnt på en stegepande. Kontroller med et vaterpas eller stil en stegepande med vand i på komfuret.

Eventuel justering (-6,+12mm) af glideskoene i forkanten og hjulene i bagkanten sker forfra. Anvend en papegøjetang til at justere de foreste fødder og en skruetrækker til de bagerste hjul. Når komfuret står vandret, låses møtrikkerne, som skrues mod uret. Brug den medleverede nøgle.

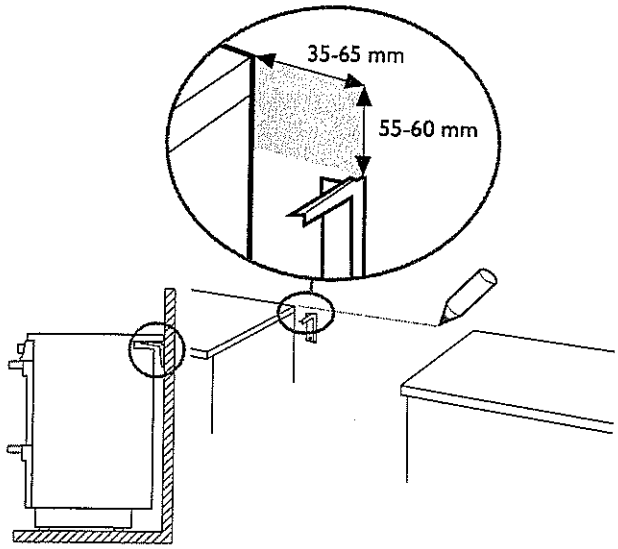


Montering af tippesikringen

Vær opmærksom på, at komfuret kan tippe ved unormal belastning. Monter derfor tippesikringen.

1. Tegn en streg på væggen - efter niveaujustering - langs pladens bagkant (se billedet).
2. De viste mål (se billedet) gælder for montering på venstre eller højre side. Mål ud, hvor tippesikringen skal anbringes, og skru den fast i et massivt materiale eller en passende forstærkning.
   OBS! Hvis afstanden mellem bordets skabe er større end komfurets bredde, skal sidemålet justeres, hvis komfuret skal centreres.
3. Hvis målet er blevet justeret, husk da på at tilpasse tippesikringen efter hullet i komfurets bagside, når komfuret skubbes på plads.

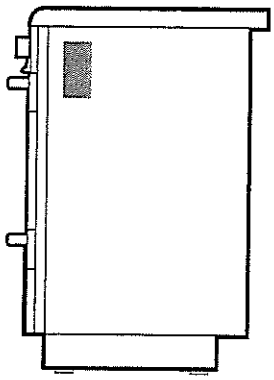
Tippesikringen er kun i funktion, når komfuret er skubbet helt ind på plads. Hvis komfuret placeres på en ekstra sokkel skal det sikres mod fremadskridning.



Elektrisk tilslutning

Installation af komfuret må kun udføres af autoriseret el-installatør. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på person og-/eller ejendom.

Tilkoblingsdiagram for komfuret er vist på skiltet bagpå. Tilslutningseffekt og spænding er angivet på dataskiltet (se komfurets højre side).



Praktiske råd og tips

Problem	Årsag	Afhjælpning
Brød, boller, bløde kager bliver flade.	For lav temperatur i ovnen medfører, at bagværket hæver, hvorefter det synker sammen og bliver fladt.	Sammenlign den indstillede temperatur med den, der anbefales i tabellen eller i opskiften.
	Brød-/bolledejen har ikke hævet rigtigt. For lang hævning på bagepladen giver et fladt resultat.	Brød-/bolledej skal hæve ved stuetemperatur på et sted uden træk. Ved et let tryk på dejen skal fordybningen gå tilbage. Sammenlign hævetiden med det, der anbefales i opskriften.
	For lidt gær eller bagepulver.	Se efter i opskriften, om De har brugt nok.
	For varmt fedstof/væskeblanding ødelægger gærens virkning.	Kontroller væskens temperatur, inden den tilsættes. For frisk gær 37°, for tørgær 45–50°C.
Brød, boller, bløde kager bliver for tørre.	For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel kan give tørt brød.	Se efter i opskriften, om De har brugt den rigtige slags mel og væske/melmængde.
	For lav temperatur i ovnen bevirker, at bagværket skal stå i ovnen for længe for at blive færdigt og dermed bliver tørt.	Se efter, om temperaturen er rigtig.
Bagværk/mad bliver for mørkt eller bagt ujævnt.	Ved for høj temperatur i ovnen bliver bagværket/maden for mørk, inden den er færdig.	Se efter, om temperaturen er rigtig.
	For høj placering af bagværk/mad ved traditionel varme giver for høj overvarme, modsat effekt ved for lav placering.	Se efter i tabel eller opskrift, om De har valgt den rigtige rille i ovnen.
	Forkert placering i ovnen ved varmluft bevirker, at luften ikke kan cirkulere rigtigt.	Se efter i tabellen, om De har valgt den rigtige rille.
	Temperaturen skal normalt vælges 15-20% lavere ved brug af varmluftfunktion end de temperaturer, der gælder for traditionel varme. Med varmluft kan farvningen blive noget ujævn.	Se efter, om temperaturen er rigtig.
	Lynstarten er indkoblet.	Kontroller, at funktionsknappen er sat på den ønskede funktion.
Bagværk/madretter bliver lyse.	Aluminiumsfolie på bundpladen hindrer undervarmen og kan skade emaljen.	Kontroller, at der ikke er aluminiumsfolie på ovnens bund.
	Lyse bageforme giver lysere bagværk end mørke forme.	Skift eventuelt til mørkere forme.

Tekniske råd og tips

Foretag aldrig selv noget indgreb i komfuret, da det kan forårsage skade på på person og/eller ejendom. Nedenfor er der forslag til, hvad man selv har lov til og evt. kan gøre ved et problem. Hvis det ikke hjælper – så ring efter service.

Problem	Årsag	Afhjælpning
Komfuret fungerer ikke.	Der er ikke strøm til komfuret.	Se efter, om dobbeltfunktionslåsen er frakoblet (se side 8). Efterse sikringerne. OBS! Én sikring pr. fase. Se efter, om HFI relæet er slået til.
Lågelåsen fungerer ikke.	Lågelåsen er ikke i funktion.	Sæt lågelåsen i funktion, (se s. 8).
Det tager lang tid på pladerne.	Har De valgt en dårlig gryde/stegepande?	Vælg gryde/stegepande med svag konkav bund. Glas og porcelæn (som kan benyttes på komfuret) har dårligere varmeledningsevne end fx. aluminium.
	Forkert indstilling på betjeningsknappen?	Det er som regel bedst at bringe i kog/varme på højeste trin og derefter vælge et lavere trin.
Ovnlampen lyser ikke.	Pæren er sprunget.	Udskift defekt pære (se side 16).
Den glaskeramiske plade er skjoldet.	Forkert rengøring af pladen.	Gør pladen omhyggeligt ren efter anvisningerne (se s.14).
Den katalytiske emalje bliver ikke ren.	Porerne i emaljen er tilstoppede.	Brænd ovnen af på højeste temperatur i mindst 30 minutter.
	Der er fedtpleter på emalje.	Følg anvisningerne for rengøring af den katalytiske emalje (se s. 15).

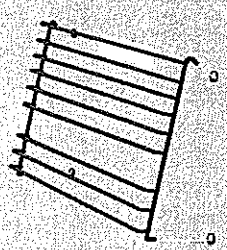
Bagning

	°C		Minutter	°C		Minutter
Flûtes	225–250	M	15–20	175–200	*	20–25
Franskbrød/formbrød	200	N	30–40	170–185	*	30–40
Groft brød	200	N	40–45	175–185	*	40–50
Kringle	200–225	N	25–30	170–185	*	25–30
Kuvertbrød	225–250	M	8–10	180–190	*	10–12
Lagekagebunde	200	M	ca10	170–185	*	10–12
Marengs	100–125	M	40–50	100	*	50–60
Marengsbunde	100	M	75+25 i slukket ovn	100	*	75+25 i slukket ovn
Muffins	200–225	M	12–15	175–200	*	15–20
Roulade	200	M	ca 8	170–185	*	ca 10
Sandkage, let	175	N	45–55	165	*	45–55
Sandkage, tung	150–175	N	50–60	150	*	55–65
Scones	225–250	M	8–10	180–200	*	12–14
Småkager	175–200	M	4–14	165–185	*	10–15
Småt gærbrød, boller o.l.	200–225	M	12–15	170–185	*	15–18
Vandbakkelser	200	M	20–30	170–185	*	25–35

* VARMLUFT
Ved tilberedning på et niveau er der valgfri placering mellem ribbe 1 og 4, hvis der bruges 2 plader, vælges ribbe 1 og 4 eller ribbe 2 og 5.
Temperaturer i tabellen er tilpasset til varmluft.

Alment

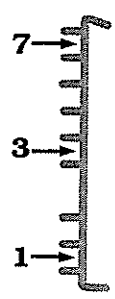
Lynstart er ikke tilrådeligt ved bagning af småkager og marengs. Flyt altid færdigbagt brød til en rist. Dæk evt. brødet med et viskestykke, med mindre De ønsker en sprød skorpe på brødet.



Placering i ovn

Ovnen har syv riller (se figuren).

Ø = øverste del af ovnen (ribbe 5–7).
M = Miderste del af ovnen (ribbe 3–4).
N = Nederste del af ovnen (ribbe 1–2).



Madlavning og grillning

	°C	°C		°C		Minutter	°C
Bovbladssteg	175		N	160	*		75
Buddinger	200–225		N/M	185–200	*		
Burgere, frosne 100 g		275	Ö		*	8–10	
Bøf, ca 1,5 cm		275	Ö		*	5– 7	
Entrecôte, ca 1,5 cm		275	Ö		*	10	
Filet (okse, svine, vildt)	175		N/M	160	*		60–65
Fisk							
.. kogning	200		N	185	*		
.. kogning i egen lage	100		N	100	*		
.. stegning	200–225		N	200	*		
Flæskeæggekage	225		M	200	*		
Frikadeller i bradepande	225		M	200	*		
Gratiner	225		N/M	200	*		
Grillpølser		275	Ö		*	5	
Kamkotelet, ca 1,5 cm		250	Ö		*	15–20	
Kartofler, bagte	225		M	200	*		
Kylling, halve **		200–225	N		*	40–50	
Kylling, parteret **	200		N/M	160–175	*		
Kødrand	175–200		N/M	175	*		
Lever, ca 1,5 cm		275	Ö		*	8–10	
Nakkekoteletter, ca 1,5 cm		250	Ö		*	12–15	
Omeletter	200–225		M	185–200	*		
Piroger	225		M	200	*		
Pizza	225–250		M	200–225	*		
Ribbensteg**	175–200	200–225	N	160–175	*		
Roastbeef, rød	125		N	125	*		60–65
Sild, stegte	225		M	200	*		
Skinke, fersk	175		N	160	*		70
Soufflèer	175–200		M		*		
Steg (okse)	125		N	125	*		70–75
Steg (kalv, lam, vildt)	175		N	160	*		70–75
Svinekam	175–200		N	160–175	*		80–85

* * Vælg den laveste temperatur hvis der bruges grillkrydderier eller olie.

* **VARMLUFT**
Ved tilberedning på et niveau er der valgfri placering mellem ribbe 1 og 4, hvis der bruges 2 plader, vælges ribbe 1 og 4 eller ribbe 2 og 5. Temperaturer i tabellen er tilpasset til varmluft.

Skrotning

1. Demontér ledningen fra vægudtaget.
2. Klip ledningen af helt inde ved komfuret.
3. Sæt funktions– og lågelåsen ud af funktion, for at forhindre at små børn bliver låst inde i ovnen.

Kontakt kommunen for nærmere vejledning m.h.t. korrekt destruktion.

Electrolux

ELECTROLUX
HUSHOLDNINGSAPPARATER A/S
– en del af Electrolux Hvidevarerselskaber A/S

Lundtoftevej 160, 2800 LYNGBY
DANMARK
Telefon: 45 88 70 88

28 tecknare ab

Trykt på miljøvenligt papir

© AB-HNR 97-04-25